



SEMAINE DU

23 au 29 septembre 2024

Une cantine vraiment engagée



1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio

















Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion

4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 					
Plat principal 	Riz 	Oeufs brouillés aux fines herbes   <b>B</b>		Falafels fèves et menthe  <b>B</b>	Couscous bio de légumes d'été  <b>B</b> 
Garniture 				Chou fleur vapeur   	
Produit laitier 					
Dessert 					

RS ST LOUIS DE MONTFORT R04336 Impulsion Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislaquete.fr](http://radislaquete.fr)



Viandes bovines, porcines et volailles.  
Origine : France.  
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.  
Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

